

# «Indicheremo come leggere il regolamento»

Orlando (Ascom): «Il buon senso risolve tutto, proporremo un protocollo d'intesa»

## LA POLEMICA

**Dubbi sulla attuabilità del servizio gratuito per il recupero degli avanzi**

**BUON SENSO** e *best practice*.

Questi due concetti sono alla base del ragionamento con il quale Fipe-Confcommercio replica alle osservazioni del consigliere comunale Rinaldo Carlicchi che ha ipotizzato il possibile contrasto del servizio 'Rimpiattino' con il recente regolamento sul decoro urbano. Regolamento che prevede il divieto di asporto di qualsiasi tipo di bevanda contenuta in vetro da qualsiasi esercizio pubblico abilitato alla somministrazione nella fascia oraria dalle 21 alle 6.

«Quel regolamento ha sicuramente dei problemi – esordisce **Gabriella Orlando**, direttore di Confcommercio Grosseto – Sono gli stessi che come associazione di categoria segnalammo all'amministrazione mesi fa, nel corso dell'iter istruttorio del provvedimento. Osservazioni e soluzioni

proposte che però non sono state né valutate, né accolte. E dunque il regolamento è uscito con quei difetti. Che erano e restano sanabili. E qui sta la buona notizia. Poiché l'amministrazione comunale – conclude la Orlando – ha sposato appieno il progetto 'Rimpiattino', tanto da volerlo presentare ufficialmente in conferenza stampa proprio insieme a Fipe-Confcommercio, credo che non vi sarà alcun problema a sottoscrivere, nel volgere di pochissimo tempo, un protocollo d'intesa utile al fine di fornire la corretta interpretazione della norma regolamentare, proprio nella parte che può riguardare 'Rimpiattino'.

Cosa dovrebbe dire questo protocollo di intesa lo fa capire **Daniilo Ceccarelli**, presidente provinciale della Fipe. «Il packaging di Rimpiattino – dice Ceccarelli – è stato studiato appositamente per distinguere ciò che si porta via da un locale perché avanzato dal pasto, dall'acquisto di un singolo prodotto prelevato ai fini d'asporto. Occorre semplicemente buon senso nell'applicare un normativa

nel frattempo che questa sarà modificata».

«'Rimpiattino' è un'ottima iniziativa – sottolinea **Matteo Tronchetti**, del Bistrot degli Artisti – Le finalità sono molto semplici ed estremamente chiare. Non credo che possano essere confuse con altro genere di somministrazione. Inoltre la percentuale dei casi in cui i clienti non finiscono la bottiglia di vino ordinata al tavolo è davvero molto bassa. Forse si sta facendo una discussione sul nulla».

«Adesso gli abbiamo voluto dare un nome e una grafica per cercare di incrementare l'abitudine da parte dei clienti e ridurre lo spreco alimentare, ma 'Rimpiattino', nei fatti esisteva già da prima – dice **Ugo Quattrini**, oste delle Aiuole di Arcidosso – Non credo possa esserci qualche solerte vigile che voglia prendersela con il cliente perché si porta a casa gli avanzi. Riguardo al vino, sono scettico: forse può capitare un caso su mille che una buona bottiglia non venga del tutto consumata nel ristorante».

**Andrea Fabbri**



Zoom

## Interpretazione autentica

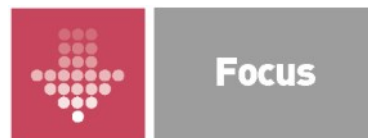
Il buon senso a volte potrebbe non bastare. Ovvero: carta canta. Sicché per risolvere il problema segnalato dal consigliere comunale Carlicchi potrebbe essere necessario dare una forma pseudo-giuridica al buon senso. Un'idea sulla quale sembra si stia lavorando è quella di mettere nero su bianco una sorta di interpretazione autentica del regolamento



Il consiglio

## «Mangiate e bevete tutto»

Per sdrammatizzare la discussione che si sta sviluppando attorno a 'Rimpiattino' e alle possibili limitazioni a esso imposte dai regolamenti comunali, in uno dei ristoranti del centro cittadino, ieri a pranzo è venuto fuori il consiglio 'uovo di Colombo'. «Fin quando non verrà modificato il regolamento – diceva il titolare – i clienti dovranno fare lo sforzo di mangiare e bere tutto ciò che ordinano»



Focus

## «Siamo sicuri ci sia qualcosa di cui discutere?»

Ristoratori sorpresi dalla polemica sollevata dal consigliere comunale. «Il packaging di 'Rimpiattino' è tale da identificare bene che quello che ha in mano il cliente – dicono – è un avanzo di un pasto. Basterebbe il buon senso per evitare sanzioni e polemiche»



### GABRIELLA ORLANDO



Segnalammo al Comune mesi fa le criticità del regolamento sul decoro, ma siamo rimasti inascoltati. Però c'è sempre la possibilità di rimediare cambiando la norma. Nel frattempo potremmo fare un protocollo d'intesa

### DANILO CECCARELLI



Il packaging di Rimpiattino è stato studiato appositamente per distinguere ciò che si porta via da un locale perché avanzato dal pasto, dall'acquisto di un singolo prodotto prelevato ai fini d'asporto

### MATTEO TRONCHETTI



La percentuale dei casi in cui i clienti non finiscono la bottiglia di vino ordinata al tavolo è davvero molto bassa. Forse si sta facendo una discussione sul nulla, e francamente non ne vedo i motivi

### UGO QUATTRINI



Adesso gli abbiamo voluto dare un nome e una grafica per cercare di incrementare l'abitudine da parte dei clienti e ridurre lo spreco alimentare, ma 'Rimpiattino', nei fatti esisteva già da prima



**PRESENTAZIONE**  
'Rimpiattino' presentato da Fipe e Comune